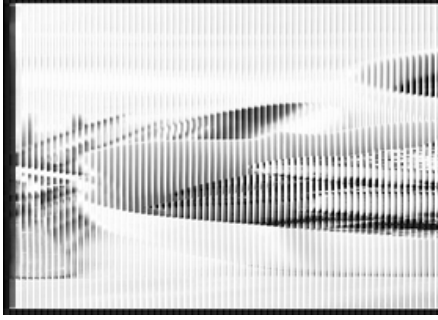




TOPFENKNÖDEL MIT ZWETSCHKENRÖSTER



QimiQ VANTAGGI

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



25



semplicement

INGREDIENTI PER 8

FÜR DIE TOPFENKNÖDEL

500 g QimiQ Classic,
1000 g Ricotta magra
4 Uovo (Uova)
160 g Semolino di frumento
160 g Pangrattato
Scorza di limone,

FÜR DIE BUTTERBRÖSEL

160 g Pangrattato
60 g Burro
2 Zucchero

FÜR DEN ZWETSCHKENRÖSTER

340 Aqua
200 g Zucchero
2 Limone (Limoni),
Chiodi di garofano
Corteccia di cannella
1000 g Prugne,

PREPARAZIONE

1. Für die Knödel ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Magertopfen, Eier, Weizengrieß, Semmelbrösel und geriebene Zitronenschale dazugeben und gut vermischen. 30 Minuten kühl rasten lassen.
3. Reichlich Salzwasser aufkochen, Hitze reduzieren. Knödel formen und in das leicht wallende Wasser geben. 15-20 Minuten auf kleiner Flamme ohne Deckel ziehen lassen.
4. Für die Butterbrösel Semmelbrösel in Butter goldbraun anrösten und mit Zucker süßen. Die fertigen Topfenknödel in Butterbrösel wälzen und anrichten.
5. Für den Zwetschkenröster Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Gewürzen aufkochen. Halbierete Zwetschken dazugeben und unter mehrmaligem Rühren die Früchte sehr weich kochen.